

FICHE TECHNIQUE

Four mixte Convotherm 4 easyDial

Modèles : eD 10.20 ES DD1 — Electrique / Aspersion / Porte escamotable
eD 10.20 EB DD1 — Electrique / Chaudière / Porte escamotable
10 + 1 niveaux GN 2/1

eD 10.20 ES DD1 / eD 10.20 EB DD1





Caractéristiques essentielles

- ACS+ (Advanced Closed System +) : gestion automatique de l'humidité
- Modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé, régénération
- Fonctions supplémentaires ACS+ :
  - Crisp&Tasty - 5 paliers de déshumidification
  - BakePro - 5 paliers d'injection séquentielle de buée en air pulsé
  - HumidityPro - 5 paliers d'humidification
  - Vitesses - 5 vitesses de ventilation
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- Molette avec affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson (eD 10.20 ES DD1) ou par chaudière haute performance (eD 10.20 EB DD1)
- Porte escamotable : plus grande place et sécurité au travail

Équipement de série

- Modes de fonctionnement ACS+ :
  - Vapeur (30-130 °C) saturation vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250 °C) avec régulation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) transmission de chaleur optimisée
- HygienicCare - surfaces antibactériennes : sécurité
  - Tableau de bord easyDial
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyDial :
  - Molette de commande centrale Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Afficheur numérique
  - Fonction de remise en température - régénérer des produits avec une qualité optimale
  - 99 recettes programmables, jusqu'à 9 étapes possible
- Sonde multipoint de température à coeur
- Poignée de porte avec fermeture de sécurité réglementaire
- Moufle de cuisson poli miroir, sans soudure, avec angles arrondis
- Interface RS232 et RS485
- Mémorisation des données HACCP et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de Cool down
- Douchette à action progressive sur enrouleur
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot
- Déflecteur entièrement démontable : facilite le nettoyage
- Glissières latérales amovibles
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique facilement extractible, sans outil, pour le nettoyage quotidien
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Turbine auto-reverse
- Pas de 67 mm

Options

- Nettoyage automatique ConvoClean :
  - alimentation automatique des produits
  - système par dosettes disponible sur demande
- Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- Version grill avec séparation des graisses
- Version marine
- Interface Ethernet/réseau local
- Disponible en diverses tensions
- Sonde pour cuisson sous-vide, brochable en externe
- Sonde de température à coeur, brochable en externe

Accessoires

- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix
  - Châssis porte-assiettes
  - Châssis à glissières
  - Chariot à glissières
  - Housse isotherme
- Supports en différentes tailles et modèles
- Glissières au choix : GN (530 x 325) ou EN (600 x 400)
- Kits de superposition
- Produits d'entretien

Enodis France
Parc d'activité des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr

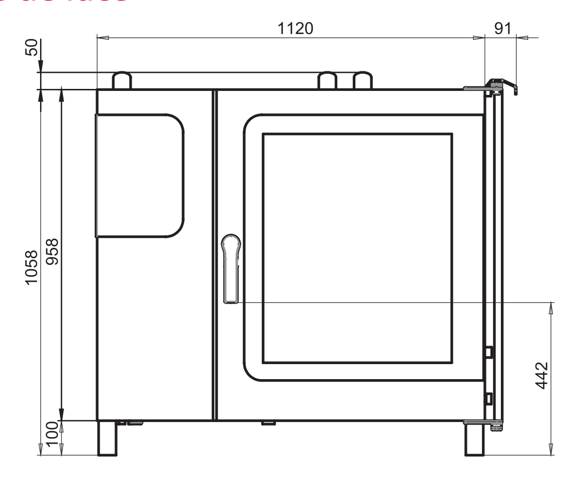
Doc : AFR-eD 10.20 ES DD1/EB DD1
06-2014



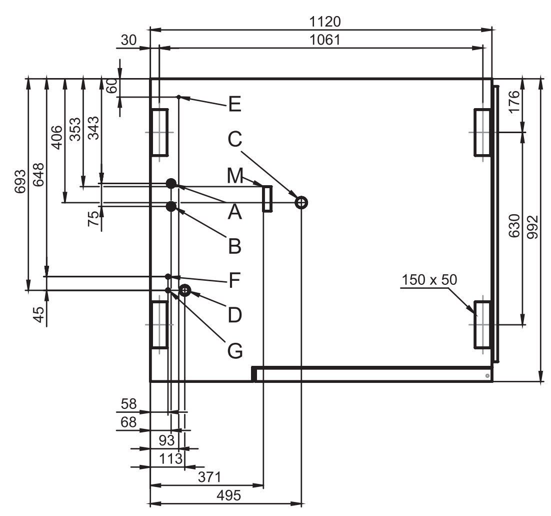
Four mixte Convotherm 4 easyDial

eD 10.20 ES DD1 / eD 10.20 EB DD1

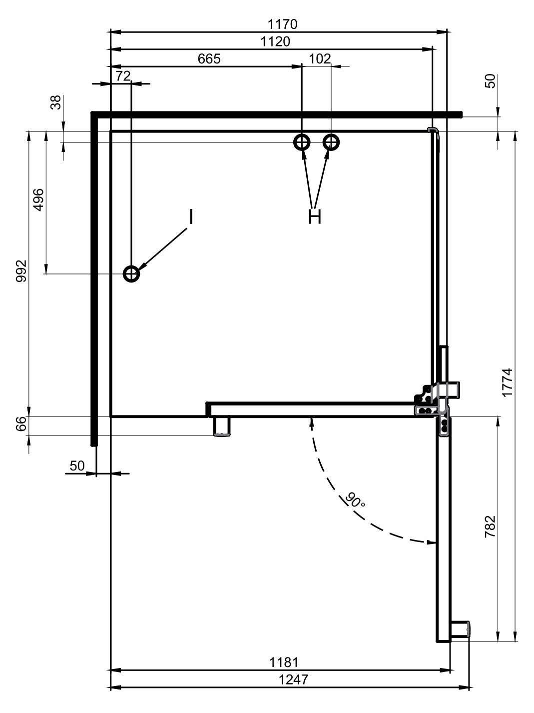
Vue de face



Positions de raccordement au fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



A Prise d'eau douce G 3/4"
B Prise d'eau dure G 3/4"
C Raccordement des eaux usées DN 50
D Raccordement électrique
E Equipotentielle
F Raccordement du produit de rinçage
G Raccordement du nettoyant
H Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 50 mm
I Manchon d'aération Ø 50 mm
M Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

Instructions d'installation

Pente

Pente absolue de l'appareil en service* max. 2° (3,4 %)

* Pieds de l'appareil réglables, de série, pour compenser les différences de niveau de la surface de pose.

Dimensions et poids

Dimensions avec emballage	
Largeur	1 410 mm
Profondeur	1 175 mm
Hauteur	1 330 mm
Poids avec emballage (avec système de nettoyage)	
Aspersion (eD 10.20 ES DD1)	235 kg
Chaudière (eD 10.20 EB DD1	255 kg
Distances de sécurité*	
Derrière	50 mm
A droite (porte escamotable ouverte à 90 °)	75 mm
A droite (porte escamotable poussée en arrière)	130 mm
A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	50 mm
En haut (pour la ventilation)	500 mm

* Distance minimale aux sources de chaleur dans l'environnement des appareils 50 cm.



FICHE TECHNIQUE

Four mixte Convotherm 4 easyDial

eD 10.20 ES DD1 / eD 10.20 EB DD1

Capacité d'enfournement

Nombre max. de niveaux	
GN 1/1 (avec glissières standard)	20+2
GN 2/1 (avec glissières standard)	10+1
Dimensions boulangerie 600 x 400 (avecglissières adaptées)	16
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 67 mm	57
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	48

Poids de charge max.	
GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	100 kg
Par niveau	15 kg

Raccordement électrique

3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)*	
Consommation nominale	33,7 kW
Courant nominal	48,7 A
Protection	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G16

3~ 230V 50/60Hz (3/PE)*	
Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	84 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G35

3~ 200V 50/60Hz (3/PE)*	
Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	96,6 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G35

*Branchement de série sur un système d'optimisation d'énergie.

**Section de câble recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

Raccordement d'eau

Alimentation en eau	
Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1,5 - 6 bar)
Vidange de l'appareil	
Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon
Type	DN50 (Ø intérieur min. : 46 mm)
Pente conduite sanitaire	min. 5% (3°)

Qualité de l'eau recommandée

Qualité de l'eau	Eau adoucie (aspersion ou chaudière) Le cas échéant, installer un système de traitement d'eau Eau dure pour le refroidissement et la douchette
Dureté totale	
Aspersion ou chaudière	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Refroidissement, douchette	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Caractéristiques	
pH	6,5 - 8,5
Cl- (chlorure)	max. 100 mg/l
Cl_2 (chlore libre)	max. 0,2 mg/l
SO_4^{2-} (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0,1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

Consommation d'eau

Cuisson (totale)	
Consommation moyenne :	
Aspersion (eD 10.20 ES DD1)	11,1 l/h
Chaudière (eD 10.20 EB DD1)	8,8 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min
Système adoucisseur d'eau	
Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	7,4 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min





FICHE TECHNIQUE

Four mixte Convotherm 4 easyDial

eD 10.20 ES DD1 / eD 10.20 EB DD1

Émissions

Dissipation thermique

Latente	6 400 kJ/h / 1,78 kW
Sensible	7 800 kJ/h / 2,17 kW
Température des eaux usées	max. 80 °C
Bruit de fonctionnement	max. 70 dBA

ACCESSOIRES

(Vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le catalogue des accessoires)

Kit de superposition

Combinaisons admissibles	6.10 sur 6.10
(Appareil électrique sur appareil électrique)	6.10 sur 10.10
	6.20 sur 6.20
	6.20 sur 10.20

Veuillez observer :

☐ Ce document est destiné exclusivement aux études.

☐ Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.